

NIDI DI PATÉ DI TONNO

Ingredienti per 6 persone:

- 12 fette di pancarrè,
- 300 g di tonno sott'olio sgocciolato e spezzettato,
- 150 g di burro,
- 100 g di mascarpone freschissimo,
- 300 g di salmone affumicato a fettine sottili,
- 6 filetti d'acciughe già puliti,
- 15 cl di panna liquida,
- 1/2 cucchiaino di rafano grattugiato (cren grattugiato),
- 1/2 cucchiaino di zucchero,
- 1/2 limone (succo),
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco,
- 24 uova di quaglia,
- sale,
- pepe,
- alcuni cetriolini verdi affettati per decorare.

Ponete nel frullatore il tonno, il burro ammorbidito e diviso a pezzetti, i filetti d'acciughe, pure a pezzetti.

Fate girare finché otterrete una crema fine e omogenea.

Versate la crema in una terrina e incorporatevi il mascarpone, lavorando la miscela con un cucchiaino di legno, dopo aver salato e pepato.

Lasciate riposare per 15 minuti.

Passate accuratamente al setaccio le fettine di salmone e raccoglietele in una ciotola.

Montate la panna con il frullatore in un'altra ciotola, con l'aggiunta di pochissimo sale e subito dopo incorporatela, poca per volta, al salmone, lavorando la miscela con un cucchiaino di legno.

Aggiungete il rafano grattugiato, lo zucchero, l'aceto e il succo di limone, fino ad ottenere un perfetto amalgama.

Fate tostare leggermente in forno le fette di pancarrè e ritagliatele in forma di dischi.

Raccogliete nella bocchetta da pasticciere il paté di tonno.

Premendo la tasca, formate con il composto su ogni fetta di pane tanti cerchi concentrici sovrapposti, in modo che imitino la forma di un nido.

Mettete al centro di ogni nido una cucchiata circa di spuma di salmone.

Ponete a lessare le uova di quaglia, poi sgusciatele.

Adagiate 2 uova in ogni nido, depositandole sul letto di spuma di salmone.

Sistemate i nidi così composti in un vassoio o in un piatto di portata, decorate intorno con i cetriolini affettati a piacere, infine servite.